

Fondue Chinoise

Suppenfondue



Zutaten:

400 ml Geflügelfond, mit Wasser auf 1,2 Liter auffüllen.

Fleisch (2-3 mm dünn):

Rinderfilet

Schweinefilet

Lammfilet

Fisch (kleine Ziegelsteine):

Bonito (Thunfisch, Sushi-Qualität)

Lachs

glasierte Riesengarnelen

Gemüse:

Broccoli in kleinen Röschen

Karotten in sehr feinen Scheiben

Lauch in Abschnitten

rote Paprika

Champignons in gröberen Scheiben

frische Mungobohnensprossen

Zuckerschoten

Dips:

Teriyaki-Sauce

Chili Chicken Sauce

Mango Chutney

Brot/Sonstiges:

Krupuk

Beilagen:

Reis

weiße Reismudeln 10 mm

Zubereitung:

Jeder siedet seine gewählten Zutaten in bereitgestellten Drahtkörbchen in der heißen Brühe.



Hinweise:

Beim Fisch sehr überlegt einkaufen, Qualität ist hier extrem wichtig.

Wir nehmen manchmal einen flacheren Edelstahltopf für die Brühe, auf Elektroplatte. Das ist besser als ein normales Rechaud, das die Hitze nicht immer so bringt, wie sie sein sollte.

Schlagworte:

schwer (einkaufen, zurichten), Zubereitung ca. 60 min, Hauptspeisen, Partygerichte, Fondue, Fleisch, Fisch, asiatisch

Rezeptanregung: Cornelia H. Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2023